

Vorspeisen

Gedeck	3,50
<hr/>	
Handgehacktes Beef Tartar vom steirischen Weiderind mit Wachtelei, Trüffelmayo & geräucherter Steinpilzbutter	Vorspeise 19,00 Hauptspeise 27,00
Tataki und Ceviche für 2 -Thunfisch Tataki mit japanischem Kohlrabi Salat, Sesam, Ponzu Sauce, Erbse -Seesaibling Ceviche mit Blutorange, Koriander, -Rinder Tataki, Shiitake Pilze, Trüffel & Schmorzwiebel	p.P. 18,00
Lauwarmer Oktopus Salat mit Olive, Tomate, Stangensellerie, Walnüssen & Ciabatta	16,00
Tonno Vitello Thunfisch mit Soja Kalbs Jus, Erbse & Tomaten Focaccia	17,00
Vogerlsalat mit Erdäpfelsalat, Speck & wachswweichem Ei	8,50
Gemischter Salat	6,00

Suppen

Meeresfischsuppe mit Knoblauch Paprika Brot	12,00
Bärlauch Suppe mit gebackenen Gemüsebällchen	8,50
Rindsuppe mit Grießnockerl & Schnittlauch	6,00

Lamm / Kaninchen Rind / Ente

Gebratenes Entenfilet mit asiatischem Wok Gemüse, Thai Curry Sauce & Jasminreis	32,00
Japanischer Rinder Wok mit Shiitake Pilzen, Strankerl Bohnen, wilder Brokkoli, Thai Basilikum, Reis & Sesam	29,00
Filet Steak vom Rind mit Gegrilltem Gemüse, Kroketten & Pfefferrahmsauce	150 Gramm 34,00 250 Gramm 43,00
Kaninchen ² -Gebratener Kaninchenrücken mit Ratatouille & wilder Brokkoli -Geschmortes Kaninchen Trüffel Ragout mit Butter Spätzle	34,00
Lamm ² -Gebratene Lammkrone mit Artischocken, Oliven & Tomaten -Geschmortes Lammragout mit Rosmarin Kartoffelgratin	36,00

Fisch

Confiertes Forellenfilet mit Bärlauchtascherl, geröstete Mandel & Senfkörner beurre blanc	28,00
Calamari gegrillt mit Petersilienkartoffeln & Knoblauchbutter	22,00
Heilbutt Filet mit Sellerie Mousse, Spinat & Madeira Trüffel Jus	32,00

Traditionelle Österreichische Wirtshausküche

Tafelspitz mit Creme Spinat, Röstkartoffeln & Apfelkren	25,00
Zwiebelrostbraten (gedünstet) mit Braterdäpfel	22,00
Kalbs Wienerschnitzel mit Petersilienerdäpfel	24,00
Schweinswienerschnitzel (vom Vulkanschwein) mit Petersilien Erdäpfeln	14,50
Schweins Cordon Bleu (vom Vulkanlandschwein) mit Petersilienerdäpfel	17,50
Tischlein deck dich du bekommst einen Teller und schnapp dir von deinen Eltern so viel du kannst	0,00

Sehr geehrter Gast wir servieren Ihnen unsere Speisen auch sehr
gerne in kleineren Portionen -10 % vom Normalpreis

„Gestatten, mein Name ist Huhn!“

und ich komme aus dem Südsteirischen Sulmtal.
Was ein Huhn ist, ist wohl jedem bekannt, aber haben Sie gewusst, das 'Broiler' oder 'Poulet' dasselbe bedeutet, dass unsere Deutschen Nachbarn 'Hähnchen' zu dem sagen, was wir 'Huhn' oder 'Hendl' nennen? Eier legen können gewiss nur Hühner.“
Als Backhendl genießen wir jedoch Jungtiere beiderlei Geschlechts.

Halbes Steirisches Backhendl aus dem Sulmtal	14,50
Fitnesssteller Blattsalat mit hausgemachtem Joghurt Dressing, Kernöl, gegrillten Hühnerstreifen & Schafkäse im Speckmantel	14,50
Steirischer Backhendlsalat Grüner Salat mit Käferbohnen, Erdäpfelsalat & gebackene Hühnerstreifen	14,50

Vegetarisch / Vegan

Veganer Frühlingssalat mit Falafel Walnuss, Salatherzen, Gurken, Granatapfel, Chimichurri & Mango	15,00
Vegane Melanzani Lasagne mit Sojaragout & Yuzo	19,00
Bärlauch Frischkäsetascherl mit Mandel & Bärlauch Schaum	19,00
Bärlauch Fettuccine mit gerösteten Mandeln & Bärlauch Schaum	18,00